CORSO NAZIONALE
di formazione per il conseguimento dell'attestato di
MICOLOGO (D.M. 686/96)

- 320 ore di attività didattica -

Biennio 2025-2026 - Regione Basilicata

Sedi: Toscana – Basilicata – Trentino

I° Sessione - Calendario 2025

MODULO		DURATA	ORARIO	SEDE
I	8-12 settembre	Da lunedì a venerdì	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Piancastagnaio (SI)
II	29 settembre – 3 ottobre	Da lunedì alle ore 13 del venerdì	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Piancastagnaio (SI)
III	13-17 ottobre	Da lunedì alle ore 13 del venerdì	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Basilicata
IV	4-7 novembre	Da martedì a giovedì + venerdì esami	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Piancastagnaio (SI)
Totale		n. 19 giornate (inclusa 1 di esami)	136 ore didattica + esame ammissione II° sess.	

II° Sessione - Calendario 2026

MODULO		DURATA	ORARIO	SEDE
V	fine gennaio	Dal lunedì al venerdì	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Piancastagnaio (SI)
VI	inizio giugno	Dal lunedì al venerdì	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Piancastagnaio (SI) e UNISI Siena
VII	inizio settembre	Da lunedì al venerdì	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Baselga di Pinè (TN)
VIII	inizio ottobre	Da lunedì a venerdì	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Piancastagnaio (SI)
IX	fine ottobre	Da lunedì a mercoledì + esame finale gio/ven	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Basilicata
Totale		n. 25 giornate (incluse 2 di esami)	TOTALE 184 ore didattica + esame finale	

DESCRIZIONE DELLE MATERIE

1) MATERIE PROPEDEUTICHE

- **Micologia generale:** nozioni di biologia dei funghi: organizzazione cellulare, riproduzione; nutrizione dei funghi: parassitismo, saprotrofismo, simbiosi micorrizica; cenni sulla coltivazione dei funghi.
- **Ecologia:** concetti di ecosistema e di catena alimentare; ruolo dei funghi in natura; funghi come indicatori ambientali.
- **Botanica forestale:** riconoscimento delle principali specie arboree della flora italiana.

2) MATERIE DI BASE

- **Morfologia dei macromiceti:** trattazione dei caratteri morfologici macroscopici.
- **Classificazione dei funghi:** cenni di sistematica e di nomenclatura; utilizzo dei testi micologici e delle chiavi dicotomiche; cenno alle principali reazioni macrochimiche; utilizzo delle immagini in formato elettronico e gestione di un archivio fotografico digitale.
- **Micologia ispettiva I:** corretta interpretazione dei caratteri morfologici macroscopici nell'osservazione di funghi spontanei freschi; attività pratica di determinazione dei funghi a livello di specie, gruppi di specie, sezioni, generi o anche taxa di rango superiore, purché il livello di approfondimento effettuato sia funzionale a individuare con certezza le caratteristiche di commestibilità o tossicità; trattazione sistematica teorica e pratica dei taxa di macromiceti di maggiore rilevanza pratico-ispettiva.
- **Micotossicologia:** sindromi di intossicazione da funghi; studio dei funghi velenosi, con confronti con le specie commestibili confondibili; studio delle caratteristiche di commestibilità dei funghi; inattivazione delle tossine dei funghi; ruolo del micologo nell'ambito dei casi di presunta intossicazione da funghi, con esempi di casi pratici; esame macroscopico per il riconoscimento dei funghi cotti e gestione dei campioni provenienti da sospette intossicazioni da funghi.
- **Sicurezza alimentare I:** Principi generali di Igiene degli alimenti; tecniche di conservazione degli alimenti; cenni di microbiologia e contaminazione degli alimenti.

3) MATERIE DI SPECIALIZZAZIONE

- **Microscopia:** approccio all'utilizzo del microscopio ottico in campo chiaro, con esercitazioni pratiche; uso di coloranti e reagenti; misurazioni; morfologia sporale e altri caratteri microscopici dei principali funghi velenosi, con esempi di applicazione ai casi di intossicazione da funghi; morfologia sporale delle principali specie di funghi ipogei.
- **Micologia ispettiva II:** riconoscimento pratico-ispettivo dei funghi secchi e conservati presenti sul mercato italiano, incluse le specie coltivate; aspetti merceologici riguardanti i funghi porcini secchi; verifiche micologiche su preparazioni alimentari a base di funghi; cenni di studio dei funghi ipogei, con particolare riguardo alle specie commercializzabili e a quelle non commestibili.

- **Legislazione:** basi di legislazione alimentare; quadro normativo su commercializzazione, trasformazione, rintracciabilità e sicurezza alimentare dei funghi epigei spontanei freschi, secchi e conservati e dei funghi ipogei.
- **Sicurezza alimentare II:** durabilità e stato di conservazione dei funghi freschi; caratteristiche delle principali specie fungine ammesse alla vendita; riconoscimento delle condizioni di alterazione anche in funzione delle specie e degli stadi di sviluppo degli sporofori; metodi di preparazione e conservazione dei funghi acquistati o raccolti; formazione degli Operatori del Settore Alimentare; valori nutrizionali dei macromiceti; funghi utilizzati come integratori.

SVILUPPO ORARIO DELLE MATERIE

MATERIE	I sessione	II sessione	Ore complessive
Micologia generale + Ecologia	12	–	12
Botanica forestale	6	–	6
Morfologia dei macromiceti	8	–	8
Classificazione dei funghi	8	–	8
Micologia ispettiva I	80	94	174
Micotossicologia	14	12	26
Sicurezza alimentare I	4	4	8
Microscopia	–	26	26
Micologia ispettiva II	–	22	22
Micologia ispettiva II - funghi ipogei	–	12	12
Legislazione	4	4	8
Sicurezza alimentare II	–	10	10
TOTALE CORSO	136	184	320

Il progetto didattico contiene almeno 160 ore di parte pratica, prevista nell'ambito della materia "Micologia Ispettiva I", con gruppo suddiviso fra più docenti, finalizzata alla determinazione dei funghi epigei spontanei freschi. Nel calendario è suddivisa come segue:

- 76 ore nella prima sessione
- 84 ore nella seconda sessione

Le rimanenti ore della materia "Micologia Ispettiva I" sono dedicate alla trattazione sistematica dei taxa di macromiceti di maggiore rilevanza pratico-ispettiva.

Altre ore di esercitazioni pratiche sono nelle materie Morfologia dei macrofunghi, Macrofunghi ipogei, Microscopia, Micologia Ispettiva II.

Docenti

Prospetto dei docenti del corso, con indicate le principali materie di insegnamento di ciascuno (è sottolineata la materia Micologia Ispettiva I, che corrisponde alle parti pratiche dedicate al riconoscimento dei funghi):

- **Anniballi Fabrizio** – Tecnologo alimentare, Responsabile del Centro nazionale di riferimento per il botulismo, Istituto Superiore di Sanità. Roma (*Sicurezza alimentare I*)
- **Ginanneschi Leonardo** – Tecnico della Prevenzione, micologo, responsabile Ispettorato Micologico Azienda USL Toscana Sudest. Grosseto (*Legislazione, Micologia Ispettiva I, Micotossicologia, Sicurezza alimentare II*).
- **Girolami Fabio**, micologo. Massaciuccoli (LU) (*Micologia Ispettiva I*).
- **Missanelli Andrea** - Medico, specialista in Tossicologia, Centro Anti Veleni dell'Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi, Firenze (*Micotossicologia*).
- **Leonardi Pamela** - Naturalista, micologa, Assegnista di ricerca Università di Bologna (*Micologia generale, Ecologia, Microscopia*).
- **Morimando Federico** - Naturalista, micologo, zoologo, libero professionista. Siena (*Morfologia dei macromiceti, Micologia Ispettiva I*).
- **Palumbo Davide** - Biologo, micologo, zoologo, libero professionista. Alto Reno Terme (BO) (*Micologia Ispettiva I*).
- **Perini Claudia** - Naturalista, Professore Associato di Botanica Sistemica (BIO02) presso Università di Siena (*Botanica forestale, Micologia generale, Ecologia, Microscopia*).
- **Salerni Elena** - Naturalista, micologa, Tecnico alla Ricerca presso Università di Siena (*Botanica forestale, Micologia generale, Ecologia, Microscopia*).
- **Sitta Nicola Giovanni** - Naturalista, micologo, libero professionista, formatore in corsi di formazione e aggiornamento per micologi. Lizzano in Belvedere (BO) (*Micologia Ispettiva I, Mic. Ispettiva II, Micotossicologia, Legislazione, Sicurezza alimentare I*)
- **Suriano Edoardo** – Micologo libero professionista, specializzato in etnomicologia e funghi ipogei. Roma (*Micologia Ispettiva I, Micologia Ispettiva II, Sicurezza alimentare II*).
- **Verzolla Massimo** – Tecnico della Prevenzione, micologo, Ispettorato Micologico ATS Milano, Laboratorio di Prevenzione ATS Milano (*Micotossicologia, Microscopia*).

Tutors di contenuto

- **Angelini Alice** – micologa, Unione dei Comuni Amiata val d'Orcia
- **Conti Letizia** - micologa, Dottoranda presso il Dipartimento di Scienze della Vita - Università di Siena

Prima Sessione - anno 2025

Modulo I: 8-12 settembre 2025

Lunedì 8/9

Modulo introduttivo dedicato alle lezioni teoriche e alle materie di base (Micologia generale, Ecologia, Classificazione dei funghi, Botanica forestale, Morfologia, Legislazione, Sicurezza alimentare I).
Sede: **Piancastagnaio**.

8.30 Presentazione del corso

9.00-10.00 Micologia generale

*Consumo alimentare e commercio dei funghi – aspetti storici, rilevanza economica e sanitaria.
La figura professionale del Micologo (D.M. 686/96).*

10.00-13.00 Micologia generale

Introduzione al mondo dei funghi. Biologia dei funghi superiori: organizzazione cellulare struttura del micelio, differenziazioni ifali. Nutrizione, riproduzione, cicli biologici. Basidiomiceti e Ascomiceti.

Pausa

14.00-16.00 Micologia generale

Il trofismo nei macrofunghi: parassitismo, saprotrofismo, simbiosi micorriziche

16.00-18.00 Micologia generale – Ecologia

Ruolo dei macrofunghi negli ecosistemi con particolare riferimento a quelli forestali. Comunità fungine.

Martedì 9/9

8.30-10.30 Classificazione dei funghi

Sistematica, Tassonomia, Nomenclatura. Introduzione alla sistematica micologica su base morfologica. Utilizzo dei testi micologici e delle chiavi dicotomiche; cenno alle principali reazioni macrochimiche utilizzate per la determinazione dei macromiceti.

10.30-12.30 Micologia generale – Ecologia

Inquadramento dei principali ambienti forestali alpini, appenninici e mediterranei. Stagioni di crescita dei macrofunghi nelle diverse aree climatico-ambientali. Fattori che influenzano la crescita dei funghi e la produzione degli sporomi.

Pausa

13.30-17.30 Botanica forestale

ESCURSIONE(+Aula). Osservazione e riconoscimento delle principali specie arboree legate ai macrofunghi in Italia, con particolare attenzione a Fagaceae e Pinaceae.

Mercoledì 10/9

8.30-10.30 Botanica forestale

Riepilogo delle caratteristiche morfologiche di base per poter identificare le principali specie arboree di maggiore interesse per i macrofunghi.

10.30-12.30 Morfologia dei macromiceti

Trattazione dei principali caratteri morfologici macroscopici (strutturali, cromatici e organolettici). Terminologie in uso nei libri di testo.

Pausa

13.30-17.30 Morfologia dei macromiceti

Trattazione dei principali caratteri morfologici macroscopici (strutturali, cromatici e organolettici). Terminologie in uso nei libri di testo.

Attività teorico-pratica in aula, con utilizzo di materiale fresco e/o slides.

Giovedì 11/9

8.30-10.30 Micologia generale

La coltivazione dei macrofunghi, dall'isolamento del micelio alla produzione degli sporomi a fini alimentari.

10.30-12.30 Classificazione dei funghi

L'identificazione dei taxa fungini mediante analisi molecolari. Anche dati genetiche. La sistematica filogenetica dei funghi e rapporti con la sistematica "morfologica" ancora utilizzata nella pratica ispettiva dei macromiceti. Un esempio di corrispondenza nomenclaturale nella "Guida ragionata alla commestibilità dei funghi" (2021).

Pausa

13.30-17.30 Sicurezza alimentare I

Principi generali di Igiene degli alimenti; tecniche di conservazione degli alimenti; cenni di microbiologia; contaminazione degli alimenti.

Venerdì 12/9

8.30-12.30 Legislazione

La normativa del settore funghi inserita nei principi generali del "pacchetto igiene" (Regolamenti CE 178/2002 e 853/04). Il controllo ufficiale (Reg. 2017/625), inclusi i controlli all'importazione.

Le funzioni degli Ispettorati micologici delle ASL.

Normativa regionale della Toscana: le principali disposizioni sanitarie sul controllo dei funghi spontanei.

Pausa

13.30-15.30 Morfologia

Come osservare e fotografare i funghi. I caratteri da mettere in evidenza e i problemi cromatici. Utilizzo delle immagini in formato elettronico e spunti per la gestione di un archivio fotografico digitale.

15.30-17.30 Morfologia dei macromiceti

Ripasso dei principali caratteri morfologici macroscopici di Agaricales, Russulales e Boletales; esercitazione pratica con funghi freschi e/o mediante slides.

Modulo II: 29 settembre – 3 ottobre 2025

Modulo dedicato all'avvio delle esercitazioni pratiche con funghi freschi nell'ambito della materia Micologia Ispettiva I e alla micotossicologia.

Sede: **Piancastagnaio**.

La programmazione delle escursioni può variare in funzione della disponibilità di materiale fungino e delle condizioni meteo.

Lunedì 29/9

8.30-10.30 **Morfologia**

Riconoscimento dei caratteri morfologici macroscopici dei funghi. Le basi per la determinazione morfologica dei Generi. Esercitazione pratica con funghi freschi.

10.30-12.30 **Micologia Ispettiva I**

Prove pratiche di determinazione dei principali generi di macromiceti anche con l'utilizzo di schemi e dei libri di testo. Esercitazione pratica con funghi freschi.

Pausa

13.30-17.30 **Micologia Ispettiva I**

Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.

Martedì 30/9

8.30-12.30 **Micologia Ispettiva I**

Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.

Pausa

13.30-17.30 **Micotossicologia**

I micetismi. Il concetto di latenza dei sintomi e sua importanza. Ruolo dei Centri Antiveneni nella gestione delle intossicazioni da funghi.

Trattazione delle principali sindromi a lunga latenza potenzialmente mortali (sindrome falloidea e sindrome orellanica) e delle sindromi a latenza variabile ma potenzialmente gravi (sindrome giromitrica e sindrome nefrotossica). Casi clinici e discussione.

Mercoledì 1/10

8.30-12.30 **Micotossicologia**

Cenni al Ruolo del micologo (Ispettorato Micologico) e del medico del PS (Ospedale) nei casi di sospetta intossicazione da funghi. Risposta minima dell'Ispettore Micologo in caso di sospetta intossicazione da funghi. Teoria e casi pratici.

Lo status di commestibilità dei funghi; come utilizzare la "Guida ragionata". Trattazione sintetica delle seguenti sindromi a breve latenza e collegamento con le specie coinvolte: sindrome muscarinica, panterinica, psilocibinica, coprinica. La sindrome rabdomiolitica e il caso di Tricholoma equestre.

Pausa

13.30-17.30 **Micologia Ispettiva I**

Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.

Giovedì 2/10

8.30-12.30 **Micotossicologia**

Riepilogo delle specie fungine che causano intossicazioni potenzialmente mortali (sindromi falloidea, orellanica, giromitrica e nefrotossica).

I sintomi gastrointestinali nel danno da ingestione di funghi: uno schema riassuntivo. Sindrome gastrointestinale: le specie a tossicità costante e incostante. Trattazione delle principali specie di funghi velenosi che causano intossicazioni in Italia.

Quadro delle intossicazioni più frequenti in Toscana meridionale (province di Siena e Grosseto).

Pausa

13.30-17.30 **Micologia Ispettiva I**

Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.

Venerdì 3/10

8.30-9.30 Micologia Ispettiva I

Inquadramento schematico del genere Amanita

9.30-12.30 Micologia Ispettiva I

Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.

Modulo III: 13 – 17 ottobre 2025

Modulo interamente dedicato alle esercitazioni pratiche con funghi freschi nell'ambito della materia Micologia Ispettiva I.

Sede: **Basilicata (Lagonegro/Lauria)**.

La programmazione delle escursioni può variare in funzione della disponibilità di materiale fungino e delle condizioni meteo.

Lunedì 13/10

8.30-12.30 Micologia Ispettiva I

Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.

Pausa

13.30-17.30 Micologia Ispettiva I

Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.

Martedì 14/10

8.30-12.30 Micologia Ispettiva I

Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.

Pausa

13.30-17.30 Micologia Ispettiva I

Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.

Mercoledì 15/10

8.30-9.30 Micologia Ispettiva I

Inquadramento schematico delle Boletales a tubuli e pori

9.30-12.30 Micologia Ispettiva I

Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.

Pausa

13.30-17.30 Micologia Ispettiva I

Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.

Giovedì 16/10

8.30-9.30 Micologia Ispettiva I

Inquadramento schematico del genere Agaricus

9.30-12.30 Micologia Ispettiva I

Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.

Pausa

13.30-17.30 Micologia Ispettiva I

Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.

Venerdì 17/10

8.30-12.30 Micologia Ispettiva I

Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.

Modulo IV: 4 – 7 novembre 2025

Modulo dedicato alle esercitazioni pratiche con funghi freschi nell'ambito della materia Micologia Ispettiva I e all'esame di fine prima sessione.

Sede: **Piancastagnaio**.

La programmazione delle escursioni può variare in funzione della disponibilità di materiale fungino e delle condizioni meteo.

Martedì 4/11

8.30-12.30 **Micologia Ispettiva I**

Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.

Pausa

13.30-15.30 **Micologia Ispettiva I**

Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.

15.30-17.30 **Micotossicologia**

Casistica e gestione delle intossicazioni da funghi nelle tre Aziende USL della Toscana.

Mercoledì 5/11

8.30-12.30 **Micologia Ispettiva I**

Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.

Pausa

13.30-17.30 **Micologia Ispettiva I**

Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.

Giovedì 6/11

8.30-9.30 **Micologia Ispettiva I**

Inquadramento schematico delle Tricholomataceae s.l.

9.30-12.30 **Micologia Ispettiva I**

Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.

Pausa

13.30-17.30 **Micologia Ispettiva I**

Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.

Venerdì 7/11

8.30-17.30 **Esame intermedio di fine prima sessione**

L'esame consiste in una prova pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati. A corredo sono previste domande di ecologia (trofismo di alcuni dei funghi esaminati), micotossicologia (tossicità/sindrome relativa ad alcuni funghi velenosi esaminati), legislazione (eventuale presenza di specie ammesse alla vendita fra i funghi esaminati).

Seconda Sessione - anno 2026

Modulo V: fine gennaio 2026

Modulo dedicato alle seguenti materie:

- Micologia Ispettiva II (22 ore)
- Micologia Ispettiva II ipogei (12 ore)
- Sicurezza alimentare I (4 ore)
- Legislazione (2 ore)

Sede: **Piancastagnaio**.

Programma indicativo:

- lunedì Legislazione 2 ore – Micologia ispettiva II 2 ore – Ipogei (4 ore introduttive)
- martedì Ipogei parti pratiche macro + micro con i tartufi freschi
- mercoledì Micologia ispettiva II (funghi secchi e conservati)
- giovedì Sicurezza alimentare I (artropodi – microbiologia ecc), Micologia ispettiva II (funghi secchi e conservati)
- venerdì Micologia ispettiva II (funghi secchi e conservati)

Modulo VI: inizio giugno 2026

Modulo dedicato alle seguenti materie:

- Microscopia (26 ore)
- Micologia Ispettiva I (8 ore)
- Micotossicologia (6 ore)

Sedi: **Piancastagnaio e UNISI** - Siena.

Programma indicativo:

- lunedì Micologia ispettiva I – funghi primaverili, teoria e pratica
- martedì Microscopia 0
- mercoledì Microscopia e Micotossicologia
- giovedì Microscopia e Micotossicologia
- venerdì Microscopia presso UNISI per esercitazioni pratiche e prova pratica

Modulo VII: prima metà di settembre 2026

Modulo dedicato alle esercitazioni pratiche con funghi freschi nell'ambito della materia Micologia Ispettiva I e alla micotossicologia:

- Micologia Ispettiva I (36 ore)
- Micotossicologia (4 ore)

Sede: **Residenziale in area alpina – Baselga di Pinè (TN)**.

Programma:

- lunedì Micologia ispettiva I
- martedì Micologia ispettiva I
- mercoledì Micologia ispettiva I e Micotossicologia
- giovedì Micologia ispettiva I
- venerdì Micologia ispettiva I

Modulo VIII: inizio ottobre 2026

Modulo dedicato in prevalenza alle esercitazioni pratiche con funghi freschi nell'ambito della materia Micologia Ispettiva I. Prospetto delle materie:

- Micologia Ispettiva I (30 ore)
- Sicurezza alimentare II (10 ore)

Sede: **Piancastagnaio**.

Programma:

- lunedì Micologia ispettiva I
- martedì Micologia ispettiva I e Sicurezza alimentare II
- mercoledì Micologia ispettiva I e Sicurezza alimentare II (funghi utilizzati come integratori)
- giovedì Micologia ispettiva I e Sicurezza alimentare II
- venerdì Micologia ispettiva I

Modulo IX: fine ottobre 2026

Modulo dedicato alle ultime esercitazioni pratiche con funghi freschi nell'ambito della materia Micologia Ispettiva I e a lezioni riepilogative di micotossicologia e legislazione:

- Micologia Ispettiva I (20 ore)
- Micotossicologia (2 ore)
- Legislazione (2 ore)

A seguire gli esami finali

Sede: **Basilicata (Lagonegro/Lauria)**.

Programma:

- lunedì Micologia ispettiva I
- martedì Micologia ispettiva I
- mercoledì Micologia ispettiva I, Legislazione, Micotossicologia
- giovedì ESAME FINALE
- venerdì ESAME FINALE